SAUCE GRIBICHE INRATABLE

TM 31

Total: 9min
Preparation: 5min

4 portion/s

Facile

ACCESSOIRES DONT VOUS AVEZ BESOIN:
Spatule

Ingrédients

ingrédients :

1 c. à soupe de moutarde
150 gramme de lait
300 gramme d'huile
Sel et poivre
3 oeufs durs
3 cornichons
1 Branche d'estragon frais
1 c. à soupe de câpres égouttées
2 c. à soupe de vinaigre

Préparation

Préparations :

Mettre le lait et la moutarde dans le **"Couvercle verrouillé"** .Poser le gobelet. Programmer 1mn, 37°, vit 5.

Laisser le gobelet, programmer 3 mns, 37°, vit. 7 et laisser couler doucement l'huile sur le couvercle(base de la mayonnaise sans oeuf de recette économique.com).

A la sonnerie, ajouter les cornichons,l'estragon, les câpres, le vinaigre et mixer 2/3 secondes, vit.5.

Saler et poivre.

Ajouter les jaunes oeufs et mixer 2 secondes vit 5.

Ajouter les blancs d'oeufs, mixer 1/2 secondes.

C'est prêt.

"Cette recette a été publiée par un utilisateur du site Thermomix. Elle n'a pas été testée par le département recherche et développement Thermomix France. La société VORWERK France ne peut être tenue pour responsable de la création et de la réalisation de la recette proposée, notamment pour les quantités, les étapes et le résultat. Pour une utilisation optimale de votre Thermomix, veuillez vous référer uniquement au guide d'utilisation de votre appareil, en particulier pour les consignes de sécurité."

Auteur: rozanne **Source:** http://www.espace-recettes.fr